

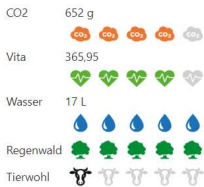


Montag
05.01.2026

Speisekarte

Menü 1

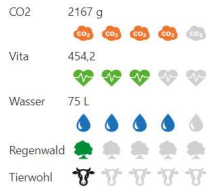
Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
776,86	18,3	32,75	12,89	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
90,74	34,36	4,63	7,54	

Menü 2

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)
Geflügelsauce (b,b1,b2)
Rosenkohl
Salzkartoffeln
Stracciatellaquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1174,42	60,14	58,88	15,11	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
100,26	25,35	11,93	8,28	

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene
a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

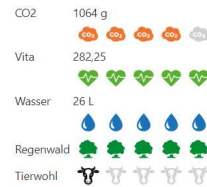


Dienstag
06.01.2026

Speisekarte

Menü 1

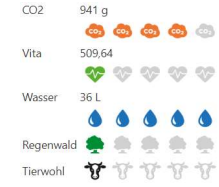
Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)
Waldbeerkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
732,99	20,59	16,62	11,03	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
119,42	50,58	0,52	7,91	

Menü 2

Geflügelfleischkäse
Warmer Speckkartoffelsalat (f)
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
614,68	40,46	29,11	8,7	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
45,86	20,33	2,96	3,98	

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), f=Senf/-erzeugnisse

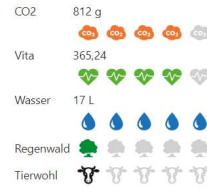


Mittwoch
07.01.2026

Speisekarte

Menü 1

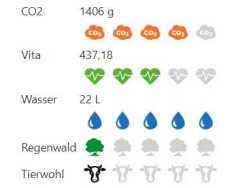
Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,a7,b,c,e)
Bärlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,48	22,27	24,01	12,91
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
106,95	26,65	7,05	8,88

Menü 2

Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Kaisergemüse
Salzkartoffeln
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
822,92	49,22	32,04	17,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,04	27,01	6,67	6,77

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

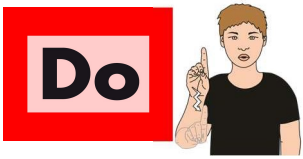
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

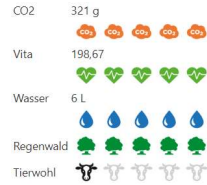


Donnerstag
08.01.2026

Speisekarte

Menü 1

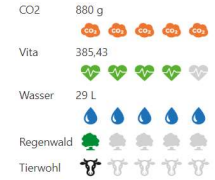
Kartoffelgulasch mit Rübengemüse (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
318,61	6,45	3,71	1,88	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
61,83	13,25	1,06	5,18	

Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)
2 Kohlwurst
Salzkartoffeln
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1415,34	44,77	103,67	38,02	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
69,9	9,09	4,83	5,77	

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse



Freitag
09.01.2026

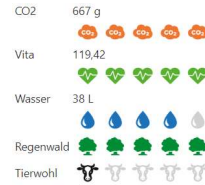
Speisekarte

Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)
Vollkornreis
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
829,81	20,7	30,43	4,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
116,76	17,95	6,57	9,14

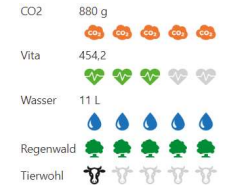


Menü 2

2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Orangen-Schokoladenkuchen (a,a1,b,b1,b2,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
861,69	37,57	53,23	17,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,96	18,84	7,74	5,53



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse

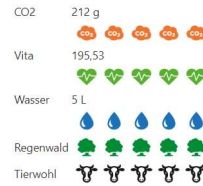


Menü 1

Wurzeleintopf mit Karotte, Sellerie (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
213,33	5,16	0,58	0,3	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
45,13	11,59	1,1	3,73	

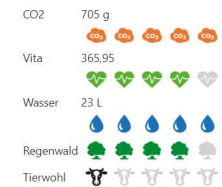


Menü 2

Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Gemüse, Nudeln (a,a1,a7,b,b1,c)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Zitronenmousse-Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
344,8	21,02	16,13	7,54	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
28,09	14,36	1,3	2,39	



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

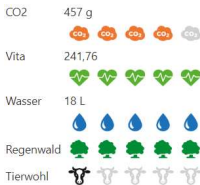
Allergene

d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Menü 1

Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
728,83	19,71	14,18	5,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
122,36	39,86	6,55	10,18

Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Cheesecakequark (b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
836,25	31,89	35,03	16,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,44	47,03	5,68	8,05

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene
a=Glutenhaltig, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse